Bordeaux 1955-1981

Das Leben ist [nicht] anderswo!

Freitag, 10. Oktober 2008,

Restaurant Schönegg, Wädenswil ZH

Ein historischer Vergleich

In seinem berührenden Buch „Das Leben ist anderswo“ verbindet Milan Kundera Lyrismus und Jugend. Es sei eine Eigenschaft der Jugendlichen, lyrisch, unschuldig und vollblutig (unüberlegt?) zu sein. Die Hauptfigur des Romans, Jaromil, lebt allerdings unter dem Joch der eigenen Mutter und bewegt sich zusätzlich in einem zu diesem Zeitpunkt der Verfassung des Werkes spannenden Länder Osteuropas, nämlich in der Tschechoslowakei. Wenn das in Folge des Prager Frühlings[1] aufgedrängte Regime im genannten Buch selbstverständlich ramponiert wird, geht es vor allem darum, die Tugenden der Jugend aufzuzeigen.
Mit einer süßen Bitterkeit bringt die Mutter Jaromil dazu, dass er ein beneidenswerter Dichter wird. Kindheit, Jugend, Mutter-Kind Rolle, das Leben in der Tschechoslowakei,… Gefühle, Alltagsrealitäten und Eigenwerte der Jugend („*innocence with its bloody smile*“) werden aufgeschürft. Die Referenzen von Kundera heißen hier Rimbaud, Majakowski und Percy Shelley[2].

Junge Bordeaux-Weine

Junge Bordeaux-Weine benehmen sich wie Jaromil. Sie zeigen sich ungestüm, frech und unzähmbar. Viele Leute, auch echte Weinliebhaber bewundern diese Eigenschaften und genießen (im eigentlichen Sinne des Wortes) diese Weine, bevor sie überhaupt eine Chance erhalten, ihre bewundernswerte Größe zu beweisen. Was unterscheidet einen Mouton-Rothschild von einem GPL oder einen Lafite-Rothschild von einem Duhart-Milon[3], wenn diese Weine jung verglichen werden? Haben die Römer vielleicht den Begriff „Kindermord“[4] erfunden? Es wird von Fruchtphase gesprochen, obwohl gewisse von diesen jungen Weinen keine Frucht enthalten. Wer den en Primeurs sehr kontroversen Pavie 2003[5] oder sogar den Monbousquet 2005[6] bereits verkostet hat, weiß, was damit gemeint wird. Gewaltige Weine, Muskelpakete! Ob unmittelbarer Spaß dabei entstehen kann, ist fraglich. Solche Weine beeindrucken, wie es gewisse pomadisierte Rabauken in grausigen, verrufenen Vierteln schaffen. Junge Weine können zwar auch sehr viel Spaß bereiten. Wer die Älteren aber noch nie verkostet hat, begeht irgendwie den gleichen Fehler wie ein Autofahrer, der zum ersten Mal auf einer verschneiten Strasse fahren muß.

---

[1] Eiskalt grandios ist das unbedingt zu lesende Buch von Milan Kundera „Die unerträgliche Leichtigkeit des Seins“. Für die Kinofreunde erweist sich der gleichnamige Film (mit Juliette Binoche in der vollen Blüte ihrer Jugend) als empfehlenswert.

[2] Das grundsätzlich zynische Gedicht von Percy Shelley namens Ozymandias gehört zweifellos den Leckerbissen der Weltpoesie an. Von Arthur Rimbaud wird sich der Laie daran erinnern können, dass der Dichter mit dem eingefleischten Sinn für Alkohol uns auch mit einem unvergesslichen Gedicht „Le bateau ivre“ (das trunkene Schiff). Von Majakowski wird sich der Gelehrte an sein tumultartiges intellektuelles Leben und an sein politisches Engagement erinnern. Wenn sich der unermesslich talentierte Vorzeigedichter als führende Figur des russischen Konstruktivismus (1910 erschien das erste Manifest der russischen Futuristen „Eine Ohrfeige im Gesicht“) und zum Teil Ideologe der proletarischen Revolution vorgestellt hat, teilt er heute immer noch die öffentliche Meinung: Gilt es ihn als Vorreiter des Sowjetismus zu verbannen oder für seine Gedichte zu beehren?

[3] Zuzugeben ist allerdings, dass Duhart-Milon als Forschungsanstalt des Lafite-Rothschild gilt. Nicht selten wurden allerlei Techniken auf dem Château Duhat-Milon entwickelt, die später beim unbestrittenen Lafite umgesetzt wurden.

[4] Der durch die Armee von Herodes dem Grossen begangene Kindermord von Bethlehem, der von Frau Angelico aber auch von Peter Paul Rubens unter dem Titel „Das Massaker der Unschuldigen“ gemalt wurde, wird hier angedeutet.

[5] Wer sich eine ausgeglichene Meinung über den Streit bezüglich des Pavie 2003 bildem möchte, sollte den im Mai 2004 veröffentlichten Zeitungsartikel der San Francisco Chronicle lesen. Clive Coates sagte sogar „Anyone who thinks this is good wine needs a brain and palate transplant. This wine will be scored simply as undrinkable“, obwohl er definitiv nicht als Weinlaie gilt.

[6] Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne die Bewertung des Montbousquet 2005 zu.

Alte Weine, reife Geschichten

Alte Weine erzählen immer eine Geschichte, die Geschichte eines Lebens. So spannend sie sein mag , betrifft diese Geschichte nicht das Leben der Flaschen, sondern dasjenige des Geniessers, der sie im Verlauf der Zeit erworben hat. Wurden die Weine gemäss externen Bewertungen oder aufgrund familienbezogener Ereignisse erworben? Darf der Inhalt des Kellers vom Besitzer als Sammlung betrachtet werden oder handelt es sich um eine glückliche Anhäufung verschiedener Flaschen? Somit wird der Besuch eines Kellers wie ein Spaziergang in einem Märchenbuch erlebt. Da erscheint eine Fee, da ein Elf, anderswo noch ein Faun und anderswo herrscht noch vielleicht eine finstere Zeitlupe, Flaschen, die vergessen haben, älter zu werden, weil sie sich offiziell seit langem verabschiedet haben… Kann ein schöneres Gefühl für einen nennenswürdigen Weinliebhaber entstehen, als in einem Keller herumzuschnüffeln, wie jemand, der in der grossen Enzyklopädie der kleinen Leute[7] entflieht?

Und doch, je nach Zustand einer Flasche, wird das Leben des Weins selber erzählt. In diesem Sinne ist es spannend die Grundhaltung der Sammler zu präzisieren. Der grösste Teil der Konsumenten zeigt eine unaufhaltsame Sucht nach tadellosen Flaschen, eine Etikette darf weder leicht zerrissen noch befleckt sein. Vor einigen Dekaden haben Japaner sowie Amerikaner diese Macke deutlich verstärkt: Gesucht werden Flaschen, die absolut nichts zu erzählen haben. Wir leben in der Gesellschaft der Makellosigkeit und loben die magersüchtigen Modelle, ohne deren (Lebens-) Qualität zu hinterfragen. Wir sind süchtig nach unbefleckten Etiketten, die uns keine Geschichten erzählen. Genau so wie diese Modelle.
Belgier, Franzosen, andere und, schliesslich, die richtigen Weinliebhaber schauen den Füllstand der Flaschen an und schenken den Etiketten keine aussergewöhnliche Aufmerksamkeit. Hängen die Weinfehler vom Zustand der Etiketten ab? Ein Kork hat so viel mehr zu erzählen!

Alte Weine erzählen immer eine Geschichte. Warum wurden die Flaschen so lange aufbewahrt? Hat sich der damalige Käufer in andere Weine verliebt? Ist er vielleicht sogar krank geworden? Wein verursacht ja so viele Krankheiten... Hat der Besitzer vielleicht so viele Flaschen durch die Jahrzehnte angeschafft, dass gewisse Flaschen an Reife gewonnen haben? Wer war der damalige Winzer? Wer vertritt den Winzer im Land, wo die Flasche ersteigert oder erworben wurde? Diese Fragen erwecken schöne poetische Momente. Momente, die sich gelegentlich gnadenlos auswirken können. Momente, die aber auch sinnlich, ja sogar magisch vorkommen können. Alte Weine erzwingen den Respekt, wie die alten Leute auch. Sagte der malische Schriftsteller und zwischen 1960 und 1970 für die UNESCO tätige Ethnologe Amadou Ampathé Bâ nicht, es sei so, wie bei einer brennenden Bibliothek, wenn ein alter Mensch sterben würde?
Pragmatischere Fragen blühen auf: Welches sind denn die Gründe, aus welchen ein Jahrgang statt ein anderer so lange gelagert wurde? Wie optimal waren die Lagerbedingungen? Kann man diesen Wein eigentlich noch trinken?

Alte Weine erzählen immer eine Geschichte. Die zehn Weine, die im Rahmen der spannenden Verkostung alter Bordeaux verkostet wurden, haben uns sehr viel anvertraut.

Die Jakobsmuscheln mit dem Gewürztraminer ergaben eine Symphonie

[7] 1994 gab der Alpha Comics Verlag eine deutschsprachige Version heraus, die 1999 von „Great Encyclopedia of Fairies“, die englische Übersetzung bei Pavillion Books gefolgt wurde. Beide Werke bilden eine gute Einführung zur traumhaft wunderschönen (und lehrreichen) dreibändigen Encyclopédie des Fées, Lutins et Elfes von Pierre Dubois und Claudine & Roland Sabatier. Für die Fans französischer Kultur ist auch das „Grand Légendaire de France, Fées et lutins, Fantômes et revenants, Démons et sorciers“ von Marie-Charlotte Delmas besonders empfehlenswert.

Welche Speisen passen zu diesen Weinen?

Grundgenommen paßt jede Speise zu jungen Weinen aus Bordeaux. Wenn das Zusammenspiel zwischen den respektiven Merkmalen des Weins und der Speise zwar immer zu berücksichtigen ist, stellt sich die Frage nicht, ob zwischen beiden, einer eventuell den anderen überfahren wird. Im weiteren unterscheidet sich das Vorgehen, einen jungen Wein aus seinem privaten Keller köpfen zu wollen, von der Entscheidung, sich einen alten Wein herauszupicken. Im ersten Fall geht es darum, die volle Kraft, die imponierende Frucht gelten zu lassen. Die Speise übernimmt dann die bescheidene Rolle. Erfahrungsgemäß lehnen nur gewisse Speisen ab, zur Seite zu treten. Nicht ganz per Zufall stammen diese spezifischen Speisen von der französischen Region und von den dazu gehörigen Appellationen, in den üppige, kräftige und tanninbeladene Weine erzeugt werden. Die Region Midi-Pyrénées zählt Appellationen wie Cahors, dessen Weine[8] im Mittelalter als Messewein verwendet wurden, Gaillac, in den drei Farben,(eine wiedererstandene Appellation mit einigen Spitzenweinen[9]), Madiran und Irouleguy. Der Ehrlichkeit halber müßte Bergerac erwähnt werden, wobei diese Weine viel zu zivilisiert sind und dazu den Weinen aus Bordeaux ähneln. Dennoch bleibt Luc de Conti mit seinem Château Tour des Gendres unausweichlich. Wer Wein liebt, muß diesen Wein mindestens ein Mal getrunken haben.

Und, wenn zufällig eine Appellation viel Eleganz (statt nur Muskeln) zeigt, heißt sie dann Monbazillac (unvergeßlicher Tirecul la Gravière Cuvée Madame) Jurançon oder Pacherenc de Vic Bilh und begleitet den Foie Gras wie sonst kein anderer Süßwein.

Das Menü des „Bordeaux 1955-1981“ Anlasses wurde mit sehr viel Sorgfalt zusammengestellt.

Rehterrine auf Randencarpaccio
An Thymianvinaigrette mit Kürbis-Chutney
***
Jakobmuschel auf Lauchbett
Mit Süßkartoffel
***
Steinpilzcappuccino
***
Rindsfilet am Stück gebraten mit Gemüsebouquet,
gratinierten Kartoffeln und Sauce du Pilat
***
Macarons an Vanilleglacé
Mit karamelisierten Äpfeln
***

Die drei sogenannten „Aperoweine“

Apero mit Sehnsuchtreminiszenzen

oder
„Wenn Deutschland Elsaß trifft“.

In der Tat wurden drei Weißweine zum Apero serviert. Der erste davon war ein Riesling vom Dr. Loosen. Der „Alte Reben“ Ürziger Würzgarten 2005 zeigte mit einem gewissen Stolz, daß die Weine dieses Weinguts stets tadelloser Qualität sind. Der in Ürzig angesiedelte Weinberg bietet nicht nur eine wunderprächtige Rundsicht auf der Mosel, sondern bietet auch einen spannenden

[8] Die Liebhaber werden auf keinen Fall folgende Weingüter aus Cahors verpassen: Château Lagrezette (u.a. für die genialen Dame-Honneur und Pigeonnier, dessen 2001 Parker mit 95 Punkten und 2003 mit 94 Punkten bewertet hat), Château Lamartine (insb. die Cuvée Expression), Château Mercuès (vom fleissigen Georges Vigouroux, dessen Sohn die Seigneurs de Cahors leitet), Château du Cèdre und, als Insider-Tipp, Château de Ponzac. Das Clos Triguedina Prince Probus wird oft auf den besten Tischen serviert.

[9] Die Domaine d'Escausses, de Causse Marines und Plageoles sowie Michel Issaly gelten als sichere Werte. Für die Fans von Süssweinen verkauft CAVESA einen unvergesslichen Vin de Voile Gaillac (, der wie ein Wein aus dem französischen Jura vinifiziert wurde).

Boden, dessen Merkmale darin bestehen, sehr würzige Weine heranwachsen zu lassen. Die kleine Stadt ist sogar mit einem richtigen Gewürzgarten ausgestattet, in dem etwa 8'000 Stauden von 150 Sorten wachsen. Im Weiteren erweist sich Ürzig als die einzige Stadt auf der Mosel, wo der Boden aus verwittertem Vulkanstein und Schiefer mit starken Eisenrückständen besteht. Obwohl Erden neben Ürzig liegt, zeigt eine geologische Analyse völlig ein anderes Profil.

Die langsame Vergärung mit natürlicher Hefe und langem Feinhefelager verleiht dem Riesling alte Reben eine faszinierende, verführerische Aromatik, die durch filigran mineralischen Noten verstärkt wird. Der „Alte Reben“ 2006 überzeugt Liebhaber trockener genau so wie süßer Weine. Kaum kann sich einer vorstellen, daß die üblichen Erträge vom Dr. Loosen so hoch sind (im Durchschnitt für alle seine Weine um die 70Hl.). Es kann sich aber auch kaum einer vorstellen, daß dieser füllige, körperreiche Wein durch eine sensationelle Säure perfekt balanciert wird, die ihn zu einem großartigen Wein macht. Man trifft hier das wahre Gesicht der genialen Rieslinge aus Deutschland. Kaufen, trinken, genießen… Meine Bewertung: 18/20.

Der Kontrahent wird vom verkannten elsässische Weingut Dopf & Irion vinifiziert, das in der märchenhaften Stadt von Riquewihr angesiedelt ist. Wenn diese Stadt die Wiege großartiger, durch besonders talentierte Winzer erzeugter Weine ist, empfehle ich, den Stadtbesuch mit dem kleinen Zug zu vermeiden. Wer mit ihm fährt, hört die Dummheit, daß das Terroir von Riquewihr derart hervorragend sei, daß Erträge von 80Hl. durchaus möglich seien. Elsaß hat Jahrzehnte lang darunter gelitten, daß so viel wie möglich produziert werden mußte. Das heutige Elsaß trifft einen beneidenswerten Erfolg, wenn die Winzer sich auf die Qualität ihrer Arbeit fokussieren. Guter Wein ist keine Selbstverständlichkeit. In Elsaß genau so wie anderswo! Hugel, Dopf au Moulin, Domaine Baumann (köstlicher Gewürztraminer Sporen), Frédéric Engel und Mittnacht-Klack sind alle in Riquewihr angesiedelt. Ihre Weine, nicht nur diejenigen aus den Grand Cru Lagen (Schönenburg, Sporen, Rosacker) erringen wichtige Positionen auf den Karten der besten Restaurante der Welt. André Jäger, 19 Punkte Gault-Millau, serviert Hugel mit einer Vorspeise seines Yin & Yang Menü…

Der Riesling Grand Cru Schönenburg 1996 von Dopf & Irion war der Kontrahent vom Riesling des Dr. Loosen. Der Wein entspricht seiner Appellation: Kräftiges Honigbouquet, komplexe, vielschichtige Aromen, Birnen, reife Aprikosen (die Teilnehmer der Verkostung fragten sich sogar, welche genau), etwas Zitronen, ja sogar Terpenöl und Weihrauch, das Ganze bestätigt sich im üppigen Gaumen, in dem eine zusätzliche jodhaltige Note spürbar ist. Dieser Wein bietet eine hervorragende Gegenüberstellung zum Dr. Loosen „Alte Reben“. Der deutsche Riesling kann entkorkt und sofort genossen werden, der elsässische Riesling braucht wahrscheinlich eine bis zwei Stunden Luft. Ein Wein für Eingeweihte. Meine Bewertung: 17/20.

Die faszinierende Farbe des Corton-Charlemagne

Bereits zum Apero wurde ein alter Weißwein ganz provokativ serviert. Dieser blieb aber zu diesem Zeitpunkt unverstanden, aber auch ziemlich unverständlich. Es handelte sich um einen Corton-Charlemagne vom Domaine Louis Latour. 1961 war sein Jahrgang. Können Weißweine effektiv so alt werden? François Audouze beweist es uns allen immer wieder. Ich hatte diese Flasche an einer sehr guten und absolut sicheren Adresse in Zürich auf einer Auktions-Website ersteigert. Der Wein hatte mich wegen seiner merkwürdigen Farbe und selbstverständlich aufgrund des Weingutes interessiert. So viel wurde in den letzten zwei Jahre über eine bestimmte, November 2006 durchgeführte Degustation bei Bouchard Père et Fils, an der François Audouze[10] eingeladen wurde, berichtet. Ein Montrachet 1939 und ein Meursault 1846 hatten sich u.a. als wahre Sensationen ent-

[10] In der Schweiz ist François Audouze weniger bekannt. In vielen Ländern –USA (u.a. Kalifornien, New York,…), Grossbritannien, Deutschland, Frankreich,…- geniesst er den Ruf eines Altweinexperten. Robert Parker wiederholt sogar gerne, er habe noch nie jemanden mit so einem fundierten Wissen über Altweine gesehen „I have fallen in love with… François Audouze“. Der leidenschaftliche Weingeniesser sollte das online Museum von F. Audouze besuchen. Beeindruckend! Last but not least ist François Audouze dank seiner ganz besonderen Art berühmt geworden, wie er die alten Flaschen entkorkt. Für die Wein-Events Verkostung vom 10. Oktober 2008 wurde die Lehre von F. Audouze angewandt.

hüllt. Das Potential großartiger Burgunder wird immer ein Rätsel bleiben. Die Domaine Louis Latour gilt als sicherer Wert im Bereich der burgundischen Weißweine. Also konnte die Erfahrung dank diesem Wein nur erweitert werden. Und sieh da, es klappte vollumfänglich. Vom Anfang der Verkostung bis zu deren Abschluß war von „vorbei“ nie die Rede. Der Wein mit dem verführerischen Nußbouquet, mit der halb Vin Jaune halb Cognac-Farbe und mit einem vollmundigen, buttrigen Gaumen faszinierte und entwickelte sich im Verlauf des Abends kontinuierlich. Auch nach 5 Stunden, ja sogar nach 7 (zwischen dem Zeitpunkt des Entkorkens und dem Abschluß des Anlasses) verabschiedete er sich nicht. Er blieb stabil, unverletzlich, unerschütterlich. Er blüht so auf wie ein Vin Jaune vom Château d’Arlay oder ein ausgereifter Côtes du Jura von Jean Macle nach mehreren Lagerjahren. Abgesehen von einem einzigen Teilnehmer wurden alle Anderen durch diesen Corton-Charlemagne 1961 beeindruckt. Wein, nicht nur dieser, erzwingt den Respekt. Wie soll dieser Wein bewertet werden? Er stellt alle üblichen Kriterien in Frage…

Der geniale Gewürztraminer 2001 Vendanges Tardives wurde als Piratflasche serviert… Mitten im Menü

„Die Sehnsucht nach dem Paradies ist das Verlangen des Menschen, nicht Mensch zu sein.“
Milan Kundera

Erste Serie

Cheval Blanc	**1975**	**18.57 /20**
Lafite-Rothschild	1981	18.43 /20
Margaux	1979	18.04 /20

Effektiv gibt es Weine, die durch ihre Bescheidenheit ausstrahlen. Was durfte vom extrem heterogenen Jahrgang 1979 erwartet werden? War das Wiedererstehen des Lafite-Rothschild 1981 vorstellbar, nachdem er sich in den letzten Jahren immer zwischen eindrucksvoller Raffinesse und blosser Dünnheit bewegte? Ausschliesslich der Cheval Blanc aus einem zwar in Verruf stehenden Jahrgang mochte im Voraus die Gemüter erregen.

Diese erste Serie wird in die Annalen der Weingeschichte eingehen. Unverzüglich verführt der Cheval Blanc mit seinem relativ ätherischen, unnachahmlichen Bouquet, das andere Weingenießer bei anderen Verkostungen dennoch als etwa stinkig beschrieben haben. Unser Freund Hans-Peter, der diese Flasche gebracht hat, gibt selber zu, er habe noch nie so einen tollen Cheval Blanc 1975 getrunken. So kann sich eben ein Wein entwickeln: Die Sauberkeit der Etikette wird nie für die Qualität der Flasche massgebend sein. Eine Flasche, die stets und Jahrzehnte lang am gleichen Platz im Keller bleibt, wird definitiv mehr Spass bieten als eine andere, die gereist ist. Der prächtige Cheval Blanc 1975 offenbart ein leicht exotisches Bouquet nach grosszügiger Schokolade, Altfass, Amaretto, Lakritze, Teer, Zeder, Minze, das Ganze wirkt irgendwie nicht ganz wahr, dieser Wein wirkt so wunderschön, obwohl er erst der Erste der Verkostung ist. Im Gaumen zeigt er sich

sogar noch genialer, klassisch, wunderschön gebunden und strukturiert, es fliesst mit sehr viel Eleganz und Erhabenheit, das Zusammenspiel zwischen Bouquet, Gaumen und Abgang beeindruckt und beschäftigt gleichzeitig. Können sich die nächsten Weine genau so wunderbar verkosten lassen? Bevor das Nachsinnen fortgeführt werden kann, überragt uns eine feine Süsse im langen Abgang. Jeder Teilnehmer wird süchtig danach und die Flasche wird vor dem Abschluss des Anlasses ausgetrunken.

Für die kleine Geschichte steht die Angabe „73cl.“[11] Auf der Flasche. Dafür fehlt der Alkoholgehalt. Wer sich mit Flaschen dieser Ära befasst hat, erkennt dazu zwei damals häufig anzutreffende Kennzeichen. Der Alkoholgehalt wurde relativ selten auf der Etikette angeschrieben, weil die seriösen Winzer der Meinung waren, dass dieser Wert nicht mehr so hoch bleiben würde, wenn der Wein effektiv getrunken wird. Das Thema der Angabe des Alkoholgehalts würde allerdings einen Bericht für sich allein verdienen, da die Weingeschichte diesbezüglich voll spannender Anekdoten ist. Der damals offizielle Alkoholgehalt des Cheval Blanc 1975 war 14%, es ist also gut vorstellbar, dass die Héritiers Fourcaud-Laussac [12]Angst vor der möglichen Reaktion der I.N.A.O. hatten. Weine mit so viel Alkohol waren in Bordeaux nicht gerade begehrt. Was die Angabe des Inhalts anbelangt, ermöglichten die damaligen Abfüllungsmaschinen keine genaue, wiederholbare Abfüllung der Flaschen. Die Bordeaux-Liebhaber kennen sogar folgende spannende Situation: In der Appellation Pauillac wurde ein berühmtes Weingut 1850 in zwei Châteaux aufgeteilt. Bei einem stellte die Abfüllung der Flaschen bis vor einigen Jahren richtige Probleme dar.

Margaux 1979.
1975 gelang der Rive Droite sehr gut. 1979 wurde dafür allerseits vorgeworfen, ein sehr durchschnittlicher Jahrgang gewesen zu sein. Im Burgund erwiesen sich die Weine als gut, einige davon waren sogar tolle Überraschungen. Das interessiert aber die Wenigsten bzw. nur die Eingefleischten. Trotz einer gewaltigen Ernte zeigten sich die Tannine der Bordeaux-Weine als besonders hart, was die besonders ungehaltenen Kritiken zu begründen schien. Dennoch wurde die wunderschöne Säure vergessen. Da nur die Wenigsten deren Rolle im Weinbau damals verstehen wollten, konnte keiner deren Wichtigkeit ermessen. Es benötigte das unermüdliche Engagement komischer Idealisten wie Guy Accad und Gaston Roupnel, Önologen der ersten Stunde, als noch niemand die Bezeichnung kannte, um den Winzern zu erklären, dass die natürliche Säure die Alterung der Weine begünstigt. Leider befassten

[11] Im Burgund habe ich sogar Flaschen mit den Angaben 71cl, ja sogar 70cl (neben den für diese Epoche relativ üblichen 73cl.) gesehen. In Bordeaux waren 73cl. Flaschen ebenfalls keine Seltenheit. In Tat und Wahrheit müsste eine Flasche effektiv bis zum Kork abgefüllt werden, damit die 75cl. Eingehalten werden. Vom notwendigen Luftkontakt, den der Wein braucht, wäre die Rede aber nicht mehr geltend. Die besonderen Kapazitäten entstanden also nicht aus poetischen, sondern bloss aus Ehrlichkeitsgründen.
Die Geschichte der Flaschenformate erweist sich als spannend und hinterfragt einige Einvorgenommenheiten. Bis vor allem die E.U. in den 1970er Jahren Standards feststellte, schwankte die Grösse der Normalflaschen immer zwischen 65 und 85cl. Die Grösse eines Magnums betrug 112cl (Quelle: Jancis Robinson, Das Oxford Weinlexikon). Was die Bordeaux-Liebhaber nicht wissen, betrifft die grossen Formate. Salmanasar (9Liter), Balthasar (12Lt.) und Nebukadnezar (15Lt.) wurden im Burgund erfunden, d.h. in der Region, in der bereits Magnumflaschen ziemlich schwierig zu finden sind. Eigentlich genau so wie eine Marie-Jeanne in Bordeaux.

[12] 1832 kaufte Monsieur Ducasse, Präsident des Gerichtshofs von Libourne und Besitzer der Auberge du Cheval Blanc, 15 Hektaren der Reben vom Château Figeac und weitere winzige Parzellen anderer angrenzenden Weingüter. Umfangreiche Renovierungen an den Weinbergen wurden dann eingeleitet. Der Schwiegersohn von M. Ducasse, Jean Laussac-Fourcaud (später Fourcaud-Laussac), übernahm 1852 die Leitung des Weingutes. 1998 gab ein Nachkomme der Familie, Claude Laussac-Fourcaud, das Buch „Au Cheval Blanc – Une histoire de millésime“ heraus.

sich beide vorsorglich mit dem Burgund, wo die Winzer, genau so wie diejenigen von Bordeaux zu diesem Zeitpunkt, weniger wussten, als die zwei Vorreiter. Guy Accad gilt heute als der Erfinder der schwarzen Weine, ihre Herkunft –Bordeaux, Toskana, Australien,…- spielt keine Rolle. Aber eben; beide waren im Burgund, das erweckt die Sinne weniger.
1979 begann die Ernte am 4. Oktober beim Château Margaux. Wenn der Juli trocken gewesen ist, war der August kalt. Irgendwie erinnert es mich an den sog. Sommer 2008. 1979 und 1978 wurden oft verglichen, beide seien, qualitativ gesehen, nah v aneinander. Am Abend des Wein-Events Anlasses fiel der Margaux 1979 nicht besonders auf. Speck, roter Paprika, etwas Graphit, Karamellbonbon und Humus bezeichneten das besonders feine, floral wirkende Bouquet. Der Wein riecht, wie ein dünner Strahl auf den Alpenwiesen fliesst. Das Ganze wirkt beruhigend, man fühlt sich in Geborgenheit. Parker behauptet, der Margaux 1979 lasse sich bis in 2010 trinken. An diesem Abend schenkt man diesem Wein aber eine längere Lebenserwartung. Eine schöne Frische und wunderschön gebundene Tannine fühlen den Gaumen, der Abgang scheint lang, sehr lang.
Vor dem Anlass von Wein-Events stimmte ich mit Jean-Marc Quarin überein, ohne ihn jedoch zu kennen, als ich meine letzte Flasche Lafite-Rothschild 1981 ausgetrunken hatte. Die Letzte wurde vor etwa 8 Jahren ausgetrunken. Pech gehabt! Unserer lieben Besucherin aus Nürnberg gefiel er am wenigsten. Portweinnoten, Himbeere, Crême brûlée, Walkers Cake gestalten ein sehr angenehmes Bouquet. Im Glas, genau so wie in den zwei vorherigen übrigens, verblüfft die unglaublich junge Farbe des Weins. 1981 gehört zu den traurigen Jahrgängen des Weingutes, so erzählt es mindestens die offizielle Geschichte. Neue Erfolge hatte das Weingut erst ab 1986 wieder zu verzeichnen. Trinkspass pur bietet dieser Wein, ein Glas genügt nicht, um die Lust zu löschen, den er erweckt. Druckvolle Tannine, anachronisch fruchtiger, üppiger, vollmundiger, rassiger Wein. Wo der so oft kritisierte Lafite 1981 diese köstliche Kraft holt ist unverständlich. Hat es eventuell mit dem Abstand zwischen dem Zeitpunkt des Entkorkens und demjenigen der Verkostung zu tun? So begründet dies François Audouze auf verschiedenen Foren. Alte Weine brauchen Zeit und wieder Zeit, um vom Tiefschlaf aufzuwachen. Bei dieser Flasche betrug dieser Zeitabstand ca. 3 Stunden. Der Abgang zeigt sich unendlich, wir sind an diesem Abend glücklich darüber, den Ursprung der Flasche zu kennen. Ja es ist definitiv ein Lafite 1981, ja sogar ein genialer Lafite 1981. Nachkaufen!

Zweite Serie

La Mission Haut-Brion 1978		**18.82 /20**
Pichon Lalande	1978	18.29 /20

1978 hätte sich zum Desaster entwickeln können… Der Spätherbst rettete den Jahrgang und ermöglichte eine gesunde Ernte ausgereifter Reben, die schliesslich sehr fruchtige, schwarze Weine ergaben, denen es dennoch an Tannine fehlte. Einen aussergewöhnlichen Erfolg trafen die Weine aus den Appellationen Graves und Pessac-Léognan. Wenn sich die Gelegenheit ergibt, dass Sie an einer Verkostung des Jahrgangs teilnehmen, sollten Sie schnell reagieren. Es lohnt sich wirklich, diese Weine, genau so wie die Burgunder aus dem gleichen Jahrgang zu trinken, sie bereiten sehr viel Spass.

Der Pichon Lalande Comtesse de Lalande oder einfach Pichon Lalande, wie ihn die Offizionados nennen, schlief 30 Jahre lang im gleichen Keller… und wurde gnadenlos entkorkt… etwa 4 Stunden, bevor er getrunken wurde. Der Kork stellte allerdings eine richtige Herausforderung, was dazu führte, dass der Pichon Lalande schliesslich nur 1.5 Stunden lang atmen durfte. Dies rettete ihn wahrscheinlich von einem verfrühten Tod ganz bestimmt. 1978 übernahm Michel Delon, Besitzer vom Léoville Las-Cases, die Leitung des Weingutes…. Allerdings für kurze Zeit, Frau May-Elaine de Lencquesaing kontrollierte dann das Weingut, nachdem sie die Mehrheit der Geschäftsanteile erworben hatte. Robert Parker bezeichnet den Pichon Lalande als einen der besten Weine des Jahrgangs. Werde ich es lange bedauern, davon keine Notizen genommen zu haben? So ein schöner Wein gehört den grossen Momenten des Lebens, viel Spass für wenig Geld wird da angeboten.

Wer irgend einen nennenswürdigen Jahrgang vom La Mission bereits getrunken hat, erkennt diesen 1978er sofort. Die Möglichkeit, diesen Wein mit dem Haut-Brion zu verwechseln besteht nicht.

Der Haut-Brion 1978, den ich letztes Mal 2002 getrunken habe, zeigte sich kraftvoll, roch nach Geräuchertem, wirkte doch fruchtig, bereitete viel Spass. Mit dem Mission Haut-Brion treffen wir eine quasi surrealistische Schönheit. Das Ganze

beginnt mit einem explosiven, komplexen aber auch durchaus sensuellen Bouquet nach schwarzen Perigord-Trüffeln, Kaffee, Kräuter, Tabak, schwarzen Johannisbeeren, man lässt sich den Geruch in die Nase steigen und erliegt der Versuchung, nochmals daran zu atmen. Ich finde Noten von Grünpfeffer aus Madagaskar im Bouquet, sehr fein, sehr subtil, mit etwas Nelken im Hintergrund. Der Gaumen zeigt sich breit, voll und bestätigt das Bouquet vollkommen. Man fühlt sich unverletzlich aber auch winzig, der Jahrgang liegt bereits weit in der Vergangenheit aber dieser Wein hat keine einzige Falte. Vergebens sucht man nach einer Lücke oder nach einer Alterungsschwäche. Majestätisch benimmt sich der Mission 1978. In der Schweiz wird dieser Wein um die CHF 600.- (ca. €400.-) geschätzt. Wer sich schlau machen möchte, soll einen Blick auf die durch IdealWine gefolgten Auktionen werfen. 2008 wurde der Mission Haut-Brion 1981 um die € 170.- in Frankreich versteigert. May 2008 erteilte Neil Martin dem Mission 1978 nicht weniger als 97 Punkte und erwählte ihn zu einem der gelungensten Weine des Jahrgangs.

Dritte Serie

Latour	**1971**	**18.64 /20**
Léoville-Poyferré	1959	18.14 /20

Der Latour 1971 fordert das Schwerkraftgesetz heraus. Viele Bordeaux-Trinker, die ihn geniessen wollten, meinen, dieser Wein sei bereits tot[13]. Jeder bleibt frei, sich einzubilden, dass ein alter Wein aus einem misslungenen Jahrgang genau mit der gleichen Unbekümmertheit wie ein Soda Drink getrunken werden kann. Der Zweite wird aber dann mit grösster Wahrscheinlichkeit besser schmecken. Latour 1971 fördert keine Logorrhoe, im Gegenteil zu anderen Ahnungslosen. 1971 kam gerade nach 1970, der sich als toller Jahrgang erwies. Viele, auch verschiedene Bordeaux-Winzer, meinten, 1971 könnte eine hervorragende Qualität bringen, weil die Quantität deutlich geringer ausfiel als ein Jahr früher. Wegen enttäuschender Blütebedingungen fehlte es schliesslich an Farbe, Konzentration und sogar Üppigkeit. Also galt es 1971 schnell auszutrinken. Der Latour 1971 widerspricht all diesen Betrachtungen auf eklatanter Weise. An diesem Abend wurde der Latour 4 Stunden im Voraus entkorkt, was auch die Experten dieses spezifischen Jahrgangs empfehlen. Wie bei allen anderen Flaschen an diesem Abend beeindruckte das Top-Shoulder Abfüllniveau der Flasche. Einen kolossalen Eindruck mit viel Fleisch im Bouquet, einer wunderschönen Mineralität, Darjeeling-Tee, ja sogar handgemachtem Karamell hinterlässt der Latour. Im Gaumen entwickelt er sich auf einem allegro vivace Tempo. Keine einzige Note überlastet die Partitur, wir treffen da ein wahres Meisterwerk[14]. Gewisse französische Wein-Freaks behaupten, dass dieser Wein erst gegen 2010 seinen Zenith erreichen wird. Aufgrund der Eigenschaften dieser Flasche scheint kein Argument, das Gegenteil stützen zu können. Unbedingt nachkaufen!

[13] Der Latour 1971 braucht sehr viel Zeit, bis sich der Wein wieder zu recht finden und entfalten kann. Alle Trinker, die ihn zu spät entkorkt haben, publizieren negative (aber ungeeignete) Berichte. Dafür zeigen die Geniesser, die dem Wein nach dem Entkorken Zeit gegeben haben, sehr viel Begeisterung.

[14] Für die Musikfreunde würde ich eine Parallele zu einer Symphonie von Haydn ziehen. Mozart ist m.E. viel zu anmutig bzw. fröhlich, um mit dem Latour 1971 verglichen zu werden.

Eine Überraschung kommt selten allein. Neben dem Latour schlenderte der Léoville-Poyferré 1959 umher. Der Jahrgang gilt als einer der fabelhaftesten in Bordeaux. Teer, Leder, Himbeere, grüne Minze, grüne Paprika (wie selten zuvor getroffen) kennzeichnen das Bouquet. Dennoch bleibt die Meinung der Verkostungsteilnehmer geteilt, gewisse finden ihn schön zum trinken, die anderen schätzen ihn noch als sehr komplex. Schliesslich einigen sich alle, dass der Poyferré 1959 optimal für grosse Burgunderkelche ist. Dieser Wein bietet immer noch sehr viel Kraft und eine wunderschöne Reife, es stimmt allerdings auch, dass nicht weniger von so einem sensationellen Jahrgang erwartet worden wäre. Der Poyferré unterscheidet sich schliesslich von den anderen Weinen des Abends dank einer spannenden Salzigkeit. Für die Liebhaber kleiner Einzelheiten wurde der Poyferré 1959 einerseits durch Hermann Cruse, Schleswig-Holstein (damals zu Dänemark gehörig), andererseits durch Edouard Mahler Fils Frères, Zürich, abgefüllt. Dieses Haus ist allerdings nicht mit dem berühmten, international tätigen Händler Mahler-Besse, dem u.a. das Château Palmer zugehört, zu verwechseln. Wer den Poyferré 1959 im Keller besitzt, kann ihn innerhalb der nächsten 5 Jahre noch optimal geniessen. Wer ihn nicht besitzt, sollte sich eine Flasche anschaffen.

Vierte Serie

Palmer	**1955**	**17.00 /20**
Palmer	1962	16.57 /20

Beide Palmer wurden absichtlich am Ende der Verkostung serviert. Die Reihenfolge einer offiziellen Degustation sieht immer vor, dass die jungen, üppigen Weine vor den älteren serviert werden, die dafür deutlich mehr Finesse bieten und einges mehr vom Publikum voraussetzen.

Beide Palmer bewegten sich in einer Sphäre der Unberührbarkeit. Man konnte sie geniessen, man konnte ihnen vorwerfen, dass sie sich zum Teil dünn auswirkten, man konnte sich aber auch damit trösten, dass Parker behauptet, der 1962 gäbe den Eindruck, dass er nie mehr sterben würde. So drucken sich die Weine des Chateau Palmer aus, was auch immer der Jahrgang ist. Der Bericht unseres Freundes Olivier S., aus dem Basler Gebiet, bezüglich einer Verkostung mit 14 Jahrgängen bestätigt den allgemeinen Eindruck. Beide Weine weisen die grössten Abweichungen zwischen Bester und schlechtester Bewertungen, welche so oder so zickzackartig gestreut sind. Einige Teilnehmer der Verkostung bevorzugten den 1955, Andere den 1962.

Beide Weine benahmen sich wie Vorbilder der Präzision, der Eleganz und Subtilität. Eucalyptus, Moka und irgendwie eine faszinierende Süsse strömten aus dem 1955 aus. Im 1962 finde ich Champignon (Pilze), ohne dennoch klar festlegen zu können, um welche es sich handelt. Diese zwei Weine bieten eine Art reintönigen Trinkspass für Seiltänzer. Sie verführen, ohne dass sich dazu ein Kauf empfehlen lassen kann.

Palizanderpallissade

Auf gewissen online Auktionssites beeilen sich die zum Teil ungebildeten, zum Teil ungeduldigen Käufer, um Flaschen zu erwerben, die nicht selten vorbei sind. Mit Brettern baue ich ein Haus, das Brett möchte ich nicht unbedingt im Glas sehen. Grosse Namen können diesen Brettern ähneln. Léoville Las-Cases 1970 gehört zu dieser Kategorie. Auf der anderen Seite kennt jede und jeder von uns sogenannte junge Weine, die zwar einen hervorragenden Ruf geniessen, die aber auch bereits vorbei sind. Léoville-Poyferré 1993 gehört diesen massiven Enttäuschungen an.

Daher gilt die Binsenweisheit, dass Wein sehr viel Sorgfalt und Geschick braucht aber auch verdient. Die durch Wein-Events organisierte Altbordeaux-Verkostung hat sich als grossen Erfolg durchgesetzt und ermutigt, den Anlass (mit anderen Weinen) zu wiederholen.

Wir können schliesslich den Weinliebhabern besonders dankbar sein, die den Mut aufgebracht haben, an der Degustation teilzunehmen. Wir können ebenfalls unserem Freund Hans-Peter G. dafür besonders dankbar sein, uns die grosse Mehrheit der Flaschen zur Verfügung gestellt zu haben.
Wir sind schliesslich auch François Audouze besonders dankbar, der uns in der Organisation und durch seine Ratschläge mit einer tadellosen Begeisterung begleitet hat.

Jean François Guyard
15. November 2008

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen

Unvergessliche Erinnerungen